



Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:
Commis de Cuisine (m/w/d)
für unser Gourmetrestaurant

DAS BRINGEN SIE MIT

- abgeschlossene Berufsausbildung (Koch)
- gute Deutschkenntnisse
- gerne bereits erste Berufserfahrung in ähnlicher Position
- Kreativität, Leidenschaft und Motivation für Ihren Beruf
- Eigenständigkeit, Teamgeist
- Organisationstalent, Verantwortungsbewusstsein, hohe Belastbarkeit

IHRE AUFGABEN

- Zubereitung und Präsentation der Speisen von höchster Qualität
- Vor- und Nachbereitung des Mise-en-Place
- Warenkontrolle
- Einhalten der HACCP-Standards

DAS KÖNNEN SIE VON UNS ERWARTEN

- 5-Tage-Woche
- Arbeitszeitmodelle nach Absprache
- junges, dynamisches Team
- Hilfe bei der Wohnungssuche / Personalzimmer nach Verfügbarkeit
- „Family & Friends“-Raten im Hotel

Hinter jedem kulinarischen Genuss steht nicht nur eine exquisite Küche und vollendete Tafelkultur, sondern auch Menschen, die sich liebevoll um das Wohl jedes einzelnen Gastes kümmern.



Das **COLOMBI HOTEL**

zählt als eines der wenigen inhabergeführten 5-Sterne-Superior-Hotels und seinem Gourmetrestaurant zu den ersten Adressen in Deutschland.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie Teil unseres Teams werden möchten, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

COLOMBI HOTEL

Frau Jill Nadeau | Rotteckring 16 | 79098 Freiburg | +49 - 761 - 2106 0 | jobs@colombi.de

